

地方风情

皖北寻味

□徐琦 文/图



投稿邮箱：
4034444@126.com

蚌埠地理

淮河岸边草木香

□祝莉

风暖人间草木香，走在淮河大堤上，绿荫幽草胜春花。一方水土常安梦，如果人生是一场梦，那么我的梦境是从1994年淮河边开始的，至今从没有离开过。那时单位就在淮河南岸，距离淮河不过数百米，那时的淮河边真是一言难尽，晴天尘土飞扬，下雨更是难过。有一段时间除了工作需要外，我几乎没有上过大坝，因为那时候的淮河边真是没有什么好去的。

1994年至今，30年间无论单位名称、职责如何变化，不变的是地理位置，一直都在淮河边。在漫长而又短暂的30年里，我见证了淮河与日俱增的美好。现在，我行走在淮河边，仿佛是与美同行，淮河岸边的各色美景，我怎么描述也不如你亲自来走一走、看一看。西起荆涂淮河大桥，东至长淮卫淮河大桥，全长26公里，按照“一川清、两岸靓、三脉通、四态合”规划的靓淮河工程，让蚌埠段的淮河沿岸景致各美其美，美美与共，美不胜收，它们让淮河靓起来，让淮河成了蚌埠市的会客厅，也成就了与淮河最美的遇见，我把淮河看美了。

现在的我，即然回不到从前，暂时也去不了远方，我就在近处淮河堤岸走一走，吹一吹初夏的风，再看看淮河，看看日新月异的美丽，感受一下夏日淮河的美好。

现在淮河边一年四季、处处皆是风景。沿淮河水带已经栽上耐水性花草树木，健身步道向远处不断蜿蜒，网球场、篮球场、健身场等体育场地临水而建。以前岸边种植防洪林的地段，改造成大缓坡，市民可沿着新建的步道、栈道与淮河近距离、零距离接触，现在种满各色花卉，变成了花海，沙滩、亲水游乐场、红色教育基地，还有为了保护一棵柳树构建的一个迷你小岛等等一系列景点。打造“堤固、水清、岸绿、景美、人和”的城市中心湿地公园，并且兼具防洪防汛、城市景观、市民休闲等功能。

站在淮河边，一眼千年，靓淮河佳境知多少！满眼的青绿，河水波光粼粼，感觉淮河的美，是怎么也藏不住了。此时此刻淮河边所有的美，都在蓝天白云和淮河之间尽情彰显，仿佛一颗巨大的珍珠熠熠生辉。



艳丽 马晓刚 摄

青菜碧绿，数枚炒制焦香干辣椒点缀其间，菜籽油猛火爆炒的羊肉已煨得酥烂入味，轻轻嚼嚼，已是满口浓香。太和板面不以汤头取胜，味香浓郁的羊肉臊子和劲道抻面，是一碗好太和板面的秘诀。肉臊得用当地小山羊，以小茴香，八角，桂皮，花椒和多种中药材熬制卤料。

干辣椒与羊肉一起经历了炙热的爆炒和熬煮，俨然练就成微辣不燥，椒香四溢的佐味妙品，吃一口面，咬一口干辣椒，再来一头大蒜，这样吃一碗羊肉板面才够味道。

阜阳格拉条

老早就听说过格拉条，老家是阜阳的朋友提起时啧啧唏嘘，外地的老友会说肠胃消受不了。

一方吃食一方人。阜阳人喜面食，一天三顿面条、大馍，一样吃得高兴。阜阳大馍有名，在蚌埠的街巷里就有很多挂阜阳手工大馍招牌的小店。蚌埠与阜阳同在皖北地区，饮食的习惯，却不尽相同，蚌埠人一天的饭食里，中午是要吃碗米饭，才觉得舒坦。合肥人一天三顿都要吃米饭，到阜阳去一定是要吃苦的。

一碗铺满荆芥叶的格拉条上桌。用竹筷在碗里仔细地搅拌，让每一根面条都能均匀裹上酱汁。挑一筷入口，满是芝麻酱的浓香，面足够筋道，是皖北大地豪放的麦香，焦香的辣椒油与荆芥混合的辛香，一起在舌尖绽放，这就是传说中的格拉条。

吃格拉条，鸡蛋汤是标配，汤有咸淡两种，不另外算钱。鸡蛋汤用滚烫的面水冲开，和格拉条一样，夏天放荆芥，冬天撒香菜，七八月夏天，是荆芥采收的时节，荆芥的清香有人闻不惯，喜食的称好，不爱的嫌弃，这个季节阜阳和涡阳人的餐桌上，荆芥是必不可少的一丛绿色。格拉条筋道粗如竹筷，嚼劲十足，中午来碗格拉条，晚饭都可以免了。

格拉条的来历，不见经传，阜城当地人也很难讲清楚，大约上世纪八十年代初的阜城街头就有用饸饹床子压面条的饭铺出现。饸饹床子是北方人制作饸饹面的工具，饸饹床子架在铁锅的上方，将和好的小麦面团放在饸饹床子的漏孔里，人坐在粗壮的竹杠上，把面挤压成面条，落进沸水的锅中，稍煮片刻，即捞入碗中，加芝麻酱、辣椒油、黄豆芽拌食。“搅拌”在阜阳的方言是“格拉”，于是，格拉条之名渐渐流传开来。

临泉杂面条

从阜阳到临泉有六十多公里的距离，公路两边沿途乡镇和集市上面食店的招牌有了变化，在阜阳市区里常见的格拉条店，出了市区就减少了，杂面条的饮食店渐渐多了起来。

刚好11点，来到临泉县城里的青松岭杂面老店。光着膀子，脸上挂满汗珠在揉面团老板说，十一点半开始营业。小面馆限定营业时间，少见。

皖北人把麦面叫“好面”，高粱和黄豆面称作“杂面”。杂面条是用小麦混合黄豆面手擀的面条。杂面条是临泉人最简单美味的主食。临泉农家做杂面条要放芝麻叶，现在杂面馆里多是用芥干叶替代芝麻叶。芥干叶产量大，邻近的涡阳县义门就是芥干的产地，芥干价格贵，芥干叶晒干后售卖的价钱却低廉，晒干后拿来和红薯粉丝做干菜包子，味道好，如果馅料里能够有鲜肉就是豪华版的荤包子。以前常从亳州乘坐长途客车回蚌埠，必经涡阳义门，途经义门时总会有小商贩把整包蛇皮袋的芥菜叶往车后拖，车厢里堆放不下袋子，就被扔到车顶行李架上，托运到蚌埠卖给早餐店。

芝麻叶是杂面条的灵魂，少了芝麻叶的杂面条，也只能是一碗面糊糊。芝麻叶的采摘要在七八月的时候，那会芝麻籽饱满，如果摘取过早，怕会影响芝麻籽的产量。大热天顶着日头，一家人在芝麻地摘叶子，趁着太阳好，晒过两个日头，一年杂面条的芝麻叶就有了。

家常的杂面做法简单，杂面店会在热油锅里放入细碎猪油渣，入味提香，泡得松软的芥干叶扔进铁锅一起翻炒，清水煮开入面，略文火慢炖，一锅成鲜香软烂的杂面条就熟腾腾的出锅了。杂面条上桌，吃上几口，唾沫出面条原味的豆香，然后再调一勺辣椒油或倒一些许香醋在碗中搅拌，一碗碗素的杂面条又别有一种风味。

杂面条曾经是苦日子的美味，一碗豆杂面是一份久远的乡土味，可以温暖远方的乡愁。



人头攒动的篾匠街饮食群街景。



黄庄二路特利亚美食街。



▲阜阳东关街的小吃摊麻糊。



▶太和羊肉板面。

饼，吃的是家常味，有着母亲的味道。

萧县养羊的历史悠久，传统菜肴多以羊为主，有“无羊不成席”之说。汪家羊肉馆在萧县出名，民治街东头最大的一家店，三层酒楼入夜灯光璀璨，座无虚席。按照以往的经验，喝汤要等到清早喝汤，这是江南老吃客吃头汤面的做法，第二天刚过六点起个大早，赶到汪家羊肉馆，只见大门紧闭，抵近玻璃门向店堂里张望，店内空无一人。

原来萧县羊汤店多为中午晚上营业，早上不开张，羊汤店需用当天现宰新鲜羊肉，如果一大早就有羊汤卖，可想而知是隔夜煮的羊肉，萧县的羊肉汤名声在外是有道理的。来萧县没有喝到一碗羊汤，算是遗憾。

咸麻糊

东关回民街是阜阳城里一条充满烟火气的美食小巷，五六十米长的巷子汇聚了诸多地道的风味小吃，一大早食客拥挤，回民街热气腾腾。

回民街往里走，路口烟酒店门前的街角是杨万里麻糊的摊位。早晨不到六点，杨万里的摊位还在空着，就早已有人在街角排起了长队。如果问起杨万里的麻糊味道如何，老阜阳人会说“他敢说第二，谁敢说第一”。

当回民街的牛肉汤店，包子铺，粉鸡店人山人海都换了几茬食客，等待的人群才远远地望见杨万里骑着他的电动三轮车穿过清晨阳光的身影。装着三大桶麻糊的三轮车还没停稳，等待的人们就把三轮车围满了一圈，先前排队的次序就乱了队形。

在皖北地区麻糊，油茶，胡辣汤是老百姓喜爱的美食小吃。烧法相似，各家调料略有不同。阜城的咸麻糊是用小麦面团在清水里揉出的面筋水煮熟，汤稀稠匀和，汤底放入八角等调料，豆干切细丝与花生米投入汤锅一起熬制，临出锅装桶前，往锅里撒入炒制焦香的白芝麻。老杨的干丝切得极细，白芝麻炒制有功夫，焦而不糊，入口芝麻酥脆，可以感到一粒粒芝麻在口腔里爆裂的溢香，麻

太和羊肉板面

羊肉板面是太和的美食招牌，不知道为何出了太和县城，羊肉板面就都变成了牛肉板面。

县城人民路清真寺北面回民街是一条美食街，美食街上诸多的乡土小吃里，羊肉板面首当其冲是这条街上的明星。

下午两点，过了饭堂的就餐高峰，中徽羊肉板面的店堂没有食客，陆续来点外卖的不少。普通的一碗板面是7元，如果再加点卤蛋，几个鸡爪或一块卤肉，这碗板面就是一份丰盛大餐了。无论是在本地还是在外地，面店都只供应各色小菜和熟食卤味，不热炒。一碗板面，搭配几小碟荤素小菜，丰俭宜人。三两好友围小桌，夏天来一瓶冰凉的啤酒，天冷不妨喝几杯浓香大曲。开瓶没喝完的老酒，面店老板娘会在酒瓶标签上，用记号笔写上老李老王或绰号孙胡子王胖子的字样，搁在收款台后的货架上，隔多久再去店里，上回的那瓶存酒仍然摆在柜上。这样的人情味的小店，一般多在离家不远的巷子口，来来往往几回和老板都成了朋友。

碗中一层层烫的羊肉飘香，几茎

蚌埠味道

臊汤是皖北地方的传统小吃，曾是受人欢迎的一道早餐，而今却是难觅的美食。

一锅地道的臊汤制作工序繁琐，臊汤底食材用母鸡、猪蹄爪、猪骨为原料，加上多味香料，文火煨煮一夜，宰汤熬制鲜浓，再放入炒香的麦仁煨至糯烂，味极鲜美。

上世纪七十年代到八十年代初期，蚌埠胜利路铁路二七文化宫对面，有一家国营早餐店，在蚌埠叫店的，仅此一家。时间过去了很多年，依然记得店里的第一口熬汤的大锅，在童年的印象里，那应该是世界上最大的一口铁锅了。烧汤的锅里罩着半人高的箍制木桶，烧汤的大师傅站在木梯上给顾客盛汤，锅底的煤火不断，鸡肉早就熬得熟烂成丝，大厨拿着长把的白铁皮勺不停地搅拌，以免糊了锅底。滚汤冲鸡蛋已经是豪爽的早餐了，不加鸡蛋的称空汤，空汤的这种叫法，好像只使用在臊汤上。热汤递到手里，再淋上麻油，撒上黑胡椒粉，这一碗汤鲜热滚烫，顿时香气四溢。拿瓷匙搅拌，汤碗里内容真不少，熬制熟烂的鸡架和滑润的鸡皮，每回总是喝了汤，才慢慢咀嚼碗底已软糯的麦仁。

臊汤店里的小笼包用老面发酵，味道香软富有嚼劲，店里只供应鲜肉包，没有其它口味。新鲜出笼的肉包馅香十足，端来包子先吃内馅，再把散发麦香的面皮浸入臊汤里，松软的面皮浸满滋味鲜浓的汤汁，像极了红烧肉的味道。小时候冬天清冷的早晨，上学路上如果能喝上一碗汤，吃上两个肉包子，感觉是很幸福的事。

臊汤出了皖北就改了名称。上世纪九十年代的合肥街头卖小龙虾的店铺，都是打着蚌埠龙虾的招牌，但是皖北的臊汤到了合肥却改成了沙汤、砂汤。名且不对，做法和滋味自然也失去了风味。现今，皖北地区的淮北、宿州、萧县的早餐店如果寻找还能品尝到臊汤，只是难写的字，常被换成相近的谐音。一字差别，便抹去了一道食物原来的乡土记忆。

有资料说，蒙城的臊汤由蚌埠传入，然而蚌埠的臊汤最早却是来自徐州的风味。饮食流变是了解一个地方生活和风俗变迁最好的切入点，也是解读一座城市生长的文化密码，蚌埠水陆交通的兴盛四方辐辏带来了城市的繁荣。如果给蚌埠的菜肴归类，很难肯定地说是淮扬菜、徽菜，还是衍生出的江淮菜系，好像是而非都不确切。自然的地理属性，造就了蚌埠人兼而有之的包容性，在蚌埠饮食流传的脉络里，南北风味在这里相遇，经历味蕾的碰撞，逐而被丰富与改良，成为情有独钟的地道蚌埠味。

岁月流转，臊汤成了非遗文化的小吃。在老淮滨饭店，挑一处临街的餐桌坐下，热汤氤氲里望着门外往来穿行的车流，仿佛看见自己年少的身影。一碗汤是记忆的味道，散发着时间的芬芳。

萧县面皮

在萧县，很多人的一天是从一张卷面皮开始的。

萧县接近安徽省最北边，紧挨着江苏徐州，与河南永城毗邻，饮食上以面为主，面皮、米线和烫面是萧县人最爱的三大面食。县城里大街小巷面皮店多，县城不大，隔不多远总能看到面皮店或者售卖卷面皮的小摊。可见萧县人爱面皮。萧县面皮其实应该叫米皮，做面皮的原料是用米浆上屉蒸出透明状软糯润口的薄饼，洁白的饼上抹一层秘制红辣椒油，放黄瓜丝、小粒面筋、咸萝卜丁。卷面皮荤素搭配，烤肠，卤蛋随客人任意添加，方便又好吃，三餐可食，萧县的面皮店是从大早开门到晚间闭店，能开一整天。

当然，萧县的早饭和晚餐里，怎么能少了一张烙饼，龙城镇的每一条居民巷口，都会有一个老婆婆的烙饼摊，等买老婆婆的热烙饼，要有耐心，年纪大手脚慢，一块生铁鏊子摊一张韭菜